

D1

Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER : 02076545  
PUBLICATION DATE : 15-03-90

APPLICATION DATE : 13-09-88  
APPLICATION NUMBER : 63229642

APPLICANT : HASEBE KAORU;

INVENTOR : HASEBE KAORU;

INT.CL. : A23L 1/10 A23L 1/48

TITLE : HEALTH FOOD COMPOSED MAINLY OF GELATINIZED WHOLE RICE FLOUR AND PREPARATION THEREOF

ABSTRACT : PURPOSE: To prepare a health food having high nutrient value and effective in promoting the absorption of oxygen to invigorate the human body by gelatinizing properly carbonized whole rice, pulverizing the gelatinized rice and mixing with powdery malt at specific wt.%.

CONSTITUTION: Whole rice such as glutinous rice or wild rice is roasted for about 90min on a slow fire to parch the rice to an extent to scorch 1/4-1/2 of the surface and color the core part to slightly yellow color. The roasted rice is agitated and then washed with water. The roasted whole rice is mixed with about 60vol.% of water and about 2-2.5wt.% of the pulp of pickled plum, cooked in a pressure cooker, quickly dried with hot air to a water-content of about 5% and crushed in the form of powder. The objective food is prepared by mixing 95-90wt.% of the above whole rice powder with 5-10wt.% of separately prepared powdery malt.

COPYRIGHT: (C)1990,JPO&Japio

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

## ⑫ 公開特許公報(A) 平2-76545

⑬ Int.Cl.<sup>5</sup>

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 平成2年(1990)3月15日

A 23 L 1/10

A 8114-4B

1/48

C 8114-4B

8114-4B

審査請求 有 請求項の数 4 (全4頁)

⑯ 発明の名称 α化玄米粉を主体とする健康食品及びその製造方法

⑰ 特 願 昭63-229642

⑱ 出 願 昭63(1988)9月13日

⑲ 発 明 者 長 谷 部 薫 和歌山県御坊市園286-2

⑳ 出 願 人 長 谷 部 薫 和歌山県御坊市園286-2

㉑ 代 理 人 弁理士 水口 孝一

## 明 細 書

## 1 発明の名称

α化玄米粉を主体とする健康食品及びその製造方法

## 2 特許請求の範囲

- (1) もち米玄米をその表面が一部焦げ芯部が薄く黄変する程度に焙煎し適度に炭化した後これを攪拌水洗したもの、その重量の約2～2.5重量%の梅干肉を加えたものを圧力釜で炊いて成るα化された玄米飯を速やかに熱風乾燥し、含水率約5%とした後これを粉砕して粉末状としたものと、別に用意した粉末麦芽とを前者95～90重量%、後者5～10重量%の割合で混合したことを特徴とするα化玄米粉を主体とする健康食品。
- (2) もち米玄米が赤米玄米である請求項1記載のα化玄米粉を主体とする健康食品。
- (3) もち米玄米を焙煎装置により弱火で約90分焙煎することによりその表面の1/4～1/2が焦げ、芯部が薄く黄変するまで炒つたものを、

攪拌水洗して成る焙煎玄米をその容量の約60%の水と、その重量の2～2.5%の梅干肉とを混入した後、圧力釜で炊いて炊飯となし、これを速やかに乾燥装置により熱風乾燥してその含水率を約5%とした後、これを粉砕して得られる玄米粉に対し、別に用意した粉末麦芽を、前者と後者の重量比が95%～90%対5%～10%として均一に混合することを特徴とするα化玄米粉を主体とする健康食品の製造方法。

- (4) もち米玄米が赤米である請求項3記載のα化玄米粉を主体とする健康食品の製造方法。

## 3 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、適度に炭化された玄米をα化した後これを粉末状としたものを主体とし、これに梅干成分及び粉末麦芽を混入して成る健康食品、及びその製造方法に関し、さらに、詳しく述べると、もち米又は赤米の玄米を先づ所定の条件下で、玄米粒の表面が所々黒く焦げ、又芯部が

黄変する程度に焙煎したものをつくり、これに適量の梅干の肉を混入したものを圧力釜で炊飯して玄米を $\alpha$ 化する。次に、かくして $\alpha$ 化された上記玄米を速やかに乾燥し、且つ粉末化して成る $\alpha$ 化玄米粉を主体とし、これに麦芽の粉末を適量混入したことを特徴とするもので、主体である玄米粉は、上記焙煎時に穀皮部は一部黒く焦げ、該焦げ部分は洗浄等により除去されるが、その他の重要な栄養分である糊粉層、胚、胚乳部分は、適度に炭化された状態で粉末化されている。本発明の重要な点は慎重な焙煎工程により玄米成分を変質させることなく軽く炭化することにある。

又、かくして得られる玄米粉末に、さらに粉末麦芽を加えることにより、組成要素を炭化玄米と梅干と麦芽の三者の組合せとした点である。

本発明健康食品は、玄米の成分をすべて軽く炭化した状態で温存し、栄養価が高く、且つ消化吸収が良いのみならず、炭素の存在により人

体に酸素を吸収させる働きが増強し、血液の循環を良好にし、細胞に活力を与え人体の活力を増進する優れたものである。摂取量も！日当たり15g～60gで充分で、粉末を水、牛乳で溶いて直接食べること、又料理に混入して食す等、好みの手段で摂取できるという便利なものである。

(従来の技術)

従来米やもち米を $\alpha$ 化した食品はある。例えば、即席米とかレトルト飯と言はれるもので、前者は熱湯を注ぐだけですぐに食することができる乾燥米であって、これをつくるには、原料の白米をよく水洗した後、薄い酢酸液に浸漬した後これを蒸し、薄くひろげて80℃～100℃での熱風乾燥室中で乾かし、よくもみほぐして製品としたもので、米の澱粉は $\alpha$ 化されているため、これに水を加えて1～2時間おくと、吸水したうえで飯となるものである。後者は、一度炊いた米飯をときほぐし、フィルム容器に入れ、密封、加熱、殺菌したもので、袋のまゝ沸

3

騰水中で加熱すれば、炊きたてに近い米飯が得られるものである。

上記とは別に、白玉粉とかみじん粉というものが、前者は、もち米の白米を冬水に漬け、搗砕し、水を取り替え数日間さらした後、布でこし、乾かしたものである。又、後者は白米を炒ったものを粉砕したものである。さらに、焼みじんと称し、もち米の白米を餅にし、これを炒って粉にしたものもある。

これらの技術は、特に健康食品としての効果を求めたものでなく、インスタント食品、又は、菓子や食品の原料としての用途を有するに止まるものである。

(発明が解決しようとする問題点)

上記の通り従来の $\alpha$ 化米の用途は保存やインスタント食品の面に限られていて、さらにこれを発展させて、いわゆる健康食品と言はれる程度にその価値を高めた技術は開示されていない。殊に、人体に活力を与える酸素の吸収を促す作用、及び、栄養価の高いことの両面から満足

4

のゆくものの無いことが問題とされ、このような健康食品の出現が強く要望されていた。

(問題点を解決するための手段)

本発明は上述の問題点を解決するために、鋭意研究を重ねていた所、原材料としてもち米、赤米の玄米を用い、これを先づ特定条件のもとで慎重に焙煎する。即ち、弱い火力で長時間かけ、穀皮部は一部焦げるが芯部は薄く黄変する程度を良好とし、つまり、糊粉層、澱粉層、胚等の玄米本体を適度に炭化する。次にこれを圧力釜で炊飯し、 $\alpha$ 化し、且つ粉末化し、さらに消化の良くない糊粉層の消化を助けるため麦芽を加えること、及び梅干の有効成分を加えることにより、上記目的を達成できる優れた食品を得ることができるとの知見を得たので、本発明を完成するに至ったものである。

本発明健康食品及びその製造方法の基本技術について以下説明する。水で洗浄したもち米玄米を適宜の焙煎機により弱火で約90分焙煎する。焙煎工程による玄米の炒り具合は、表面の

5

6

穀皮部が全体の1/4~1/2黒く焦げ、且つ芯部がや、黄色化する程度に炭化する。強火で焙煎すると穀皮から糊粉部までが早く焦げ変質する、反面芯部は炭化しない。逆に余りに火力が弱いと穀皮はともかく、米粒芯部が炭化しないか、炭化するのに余りに長時間を要するので好ましくない。かくして得られる焙煎玄米を水で10分間程度攪拌洗浄することにより、穀皮の黒色化部分は除去される。次にかくして得られた焙煎玄米に玄米の容積の約60%の分量の水と、玄米重量の約2~2.5重量%のすりつぶした梅干肉を混入したものを圧力釜に仕掛け、普通の飯の状態に柔らかく炊き上げる。かくして玄米はα化されるが、この炊き上った玄米飯を速やかにほぐし、乾燥室で水分5%程度になるまで乾燥し、乾燥後これを粉砕して粉末化するのである。

一方別に用意した粉末化した麦芽を、前記した粉末化玄米の重量比5~10%を均一に混合する。上記が本発明健康食品及びその製法である。

7

#### (実施例)

本願発明の実施例を記す。

実施例1. ——— もち米玄米5kgを水で洗い、水切りしたものを回転ドラム式焙煎装置内に仕掛け、ガスの火を小さくした弱火で90分間焙煎し、玄米の表面約1/3が黒く焦げ、芯部が薄く黄色に変化したものをつくり、これを10分間攪拌水洗して、表面の黒い焦げ部分を除去した焙煎米に、その容積の60%に相当する約3kgの水と、該焙煎米の重量の2.5%に相当する約100gのすりつぶした梅干肉とを混入したものを圧力釜で普通の柔らかさの飯に炊き上げ、素早くこれを簀の上に出した後、乾燥室で、90℃前後の熱風をもって、含水率約5%になるまで乾燥し、乾燥後これを粉砕し、小麦粉程度の粉末とする。一方別に用意した粉末麦芽約350gを前記焙煎玄米粉に均一に混合し、本発明健康食品を得た。

実施例2. ——— 実施例1に於て、もち米玄米の代りに赤米玄米を用い、同様の工程を経て

る。

こゝに得られた本発明健康食は、水又は牛乳等で減って食すること、或は、各種料理の中に粉のまゝ混入する等の方法で摂取できるもので、甘味のある美味なもので、各種調味料ともよく調和する。

上記は、もち米を原材料に用いた場合であるが、赤米の玄米を用いても、同様の工程により、本発明健康食品を得ることができる。

本発明健康食品は、もち米又は赤米の玄米の成分中のすべての有効成分が適度に炭化され、且つ澱粉はα化された粉末を主体とし、これに梅干の薬効と麦芽の酵素による澱粉、たん白質の分解効果を加えたもので、もち米玄米の有する栄養分を極めて容易に消化吸収するのみならず、多量の炭素の存在により人体の中に炭素の吸収を促進し、従って、血液の循環と細胞の活性化を促がし、人体の活力を増進して元気を誘わせる健康食品であるという特徴が認められるものである。

8

本発明健康食品を得た。

#### (発明の効果)

本発明健康食品は上述した製法により得られるもので、その主成分は適度に炭化され、且つα化されたもち米、赤米の玄米であるから、玄米の栄養成分であるたん白質、炭水化物、及び胚、糠層成分及びビタミン(B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、ニコチン酸)、カルシウム、鉄分等を多く保有する外に、多量の炭素と梅干のクエン酸並びに麦芽粉末に含まれる多くの酵素を併せ有するものであるから、玄米食では消化し難い栄養分が、極めて容易に消化吸収される効果もさることながら、多量の炭素の存在により、体内に炭素の取り入れを促進し、血液の循環を良くし、細胞を賦活し、人体の活力増進する効果が大きく、このことは、従来のこの種食品には見られない本発明の特筆すべき効果であり、又、本発明食品は水や牛乳で減って直接食べたり、料理の中に適量混入するという手軽な方法で摂取することが出来る上、美味で、且つ、他の調味料ともよ

9

10

特開平 2-76545(4)

く合うので使い勝手の良い優れた利点を有する  
ものである。

出願人 長 谷 部 重

代理人 弁理士 水 口 孝 一